

Docket No.

APR 30 2002

17901US0/btm

IN THE UNITED STATES PATENT AND TRADEMARK OFFICE

IN RE APPLICATION OF: Carlo ENRICO

GAU: 1761

SERIAL NO: 10/029,246

EXAMINER:

FILED: December 28, 2001

FOR: FOOD PRODUCT BASED ON FISH PRODUCTS AND PREPARATION PROCEDURE

REQUEST FOR PRIORITY

ASSISTANT COMMISSIONER FOR PATENTS
WASHINGTON, D.C. 20231

SIR:

- ☐ Full benefit of the filing date of U.S. Application Serial Number [US App No], filed [US App Dt], is claimed pursuant to the provisions of 35 U.S.C. §120.
- ☐ Full benefit of the filing date of U.S. Provisional Application Serial Number , filed , is claimed pursuant to the provisions of 35 U.S.C. §119(e).
- ☒ Applicants claim any right to priority from any earlier filed applications to which they may be entitled pursuant to the provisions of 35 U.S.C. §119, as noted below.

In the matter of the above-identified application for patent, notice is hereby given that the applicants claim as priority:

COUNTRY

APPLICATION NUMBER

MONTH/DAY/YEAR

ITALY

MI2000A 002841

December 28, 2000

Certified copies of the corresponding Convention Application(s)

- ☒ are submitted herewith
- ☐ will be submitted prior to payment of the Final Fee
- ☐ were filed in prior application Serial No. filed
- ☐ were submitted to the International Bureau in PCT Application Number .
Receipt of the certified copies by the International Bureau in a timely manner under PCT Rule 17.1(a) has been acknowledged as evidenced by the attached PCT/IB/304.
- ☐ (A) Application Serial No.(s) were filed in prior application Serial No. filed ; and
(B) Application Serial No.(s)
 - ☐ are submitted herewith
 - ☐ will be submitted prior to payment of the Final Fee

RECEIVED
MAY 03 2002
TC 1700

WILLIAM E. BEAUMONT
REGISTRATION NUMBER 30,996

Respectfully Submitted,

REGISTRATION NUMBER 30,996 OBLON, SPIVAK, McCLELLAND,
MAIER & NEUSTADT, P.C.



22850

Tel. (703) 413-3000
Fax. (703) 413-2220
(OSMMN 10/98)

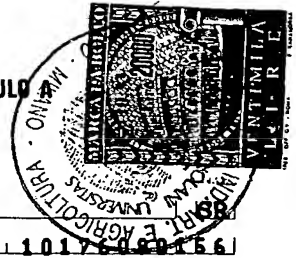
Norman F. Oblon
Registration No. 24,618

AL MINISTERO DELL'INDUSTRIA DEL COMMERCIO E DELL'ARTIGIANATO

UFFICIO ITALIANO BREVETTI E MARCHI - ROMA

DOMANDA DI BREVETTO PER INVENZIONE INDUSTRIALE, DEPOSITO RISERVE, ANTICIPATA ACCESSIBILITÀ AL PUBBLICO

MODULO



A. RICHIEDENTE (I)

1) Denominazione **G.M. RISTORAZIONE S.R.L.**
 Residenza **MILANO** codice **10176020156**

2) Denominazione _____
 Residenza _____ codice _____

B. RAPPRESENTANTE DEL RICHIEDENTE PRESSO L'U.I.B.M.

cognome nome **DE GREGORI Antonella e altri** cod. fiscale _____

denominazione studio di appartenenza **BARZANO' & ZANARDO MILANO S.p.A.**

via **BORGONUOVO** n. **10** città **MILANO** cap **20121** (prov) **Mi**

C. DOMICILIO ELETTIVO destinatario

via _____ n. _____ città _____ cap _____ (prov) _____

D. TITOLO

classe proposta (sez/cl/sci) _____ gruppo/sottogruppo _____

PRODOTTO ALIMENTARE A BASE DI PRODOTTI ITTICI E PROCEDIMENTO DI PREPARAZIONE

ANTICIPATA ACCESSIBILITÀ AL PUBBLICO:

SI ☐ NO ☒

SE ISTANZA: DATA _____ N° PROTOCOLLO _____

E. INVENTORI DESIGNATI

cognome nome

cognome nome

1) **SPERONI CARLO ENRICO** 3) _____

2) _____ 4) _____

F. PRIORITÀ

nazione o organizzazione

tipo di priorità

numero di domanda

data di deposito

allegato
S/R

1) _____

2) _____

SCIOGLIMENTO RISERVE

Data



G. CENTRO ABILITATO DI RACCOLTA CULTURE DI MICROORGANISMI, denominazione

H. ANNOTAZIONI SPECIALI

DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

N. es.

Doc. 1) **2** **PROV** n. pag. **27** riassunto con disegno principale, descrizione e rivendicazioni (obbligatorio 1 esemplare)
 Doc. 2) **1** **PROV** n. tav. **1** disegno (obbligatorio se citato in descrizione, 1 esemplare)
 Doc. 3) **1** **RIS** lettera d'incarico, procura o riferimento procura generale
 Doc. 4) **1** **RIS** designazione inventore
 Doc. 5) **1** **RIS** documenti di priorità con traduzione in italiano
 Doc. 6) **1** **RIS** autorizzazione o atto di cessione
 Doc. 7) **1** nominativo completo del richiedente

SCIOGLIMENTO RISERVE

Data

N° Protocollo

8) attestati di versamento, totale lire **CINQUECENTOSESSANTACINQUEMILA** obbligatorio

COMPILATO IL **28 12 2000** FIRMA DEL(I) RICHIEDENTE(I) **I MANDATARI (firma per se e per gli altri)**

CONTINUA SI/NO

NO

DEL PRESENTE ATTO SI RICHIEDE COPIA AUTENTICA SI/NO

SI

UFFICIO PROVINCIALE IND. COMM. ART. DI

MILANO

VERBALE DI DEPOSITO

NUMERO DI DOMANDA

MI2000A 002841

Reg. A.

15

L'anno **duemila** **DUEMILA**, il giorno **VENTOTTO**, del mese di **DICEMBRE**

il(i) richiedente(i) sopradicato(i) ha(hanno) presentato a me sottoscritto la presente domanda, corredata di n. **100** fogli aggiuntivi per la concessione del brevetto sopraportato.

I. ANNOTAZIONI VARIE DELL'UFFICIALE ROGANTE

IL DEPOSITANTE

D. D. D.



L'UFFICIALE ROGANTE

M. CORTONESI

RIASSUNTO INVENZIONE CON DISEGNO PRINCIPALE, DESCRIZIONE E RIVENDICAZIONE

NUMERO DOMANDA

MI 2000A002841

REG. A

DATA DI DEPOSITO

28 DIC. 2000

NUMERO BREVETTO

DATA DI RILASCIO

D. TITOLO

"Prodotto alimentare a base di prodotti ittici e
procedimento di preparazione."

L. RIASSUNTO

La presente invenzione riguarda un prodotto alimentare a base di prodotti ittici, comprendente almeno un prodotto ittico su un supporto comprendente amidi e/o verdure, tale prodotto alimentare essendo confezionato in atmosfera modificata, pronto per il consumo.



M. DISEGNO

DESCRIZIONE dell'invenzione industriale

a nome: G.M.Ristorazione S.r.l.

di nazionalità: italiana

MI 2000A002841

con sede in: Milano, Italia

La presente invenzione riguarda un prodotto alimentare a base di prodotti ittici e il relativo procedimento di preparazione.

Il "sushi" tradizionale, piatto tipico della cucina giapponese a base unicamente di prodotti ittici crudi con contorno o supporto di riso giapponese bollito e alghe è caratterizzato da sapori tipici che risultano, in generale, lontani dal gusto dei popoli mediterranei.

Si tratta inoltre di un prodotto che, per la natura stessa delle sue componenti, deve essere preparato fresco ed è di conservazione estremamente difficile, di fatto quasi impossibile. Di conseguenza è un prodotto difficile da inserire nella grande distribuzione, a causa di una durata nel tempo molto limitata.

Tale problema è stato parzialmente risolto proponendo, per esempio, prodotti congelati che possono essere conservati per tempi decisamente più



lunghi rispetto al prodotto fresco, ma che non sono né un prodotto fresco, né un prodotto pronto.

Sulla base quindi di una ormai conclamata richiesta da parte del consumatore di avere a disposizione cibi che non richiedano dispendio di tempo per la loro preparazione, con un contenuto calorico ridotto e bilanciato, che possano favorire anche un'occasione di dieta dimagrante con apporto nutritivo equilibrato e completo, si è cercato di trovare una soluzione agli inconvenienti precedentemente indicati.

In particolare, è stato sorprendentemente trovato che il prodotto alimentare a base di prodotti ittici, oggetto della presente invenzione, denominato "sushi mediterraneo", risolve gli inconvenienti sopra riportati, propri dei prodotti dello stato dell'arte.

Il sushi mediterraneo presenta quindi cromatismi, fogge e presentazioni analoghe a quelle di un piatto di cucina orientale, ma ne stravolge la sostanza, migliorandone tutti gli elementi e trasformando il prodotto secondo la tradizione giapponese in un altro e diverso prodotto.

Oggetto della presente invenzione è perciò un prodotto alimentare a base di prodotti ittici, caratterizzato dal fatto di comprendere almeno un

prodotto ittico su un supporto comprendente amidi e/o verdure, tale prodotto alimentare essendo confezionato in atmosfera modificata, pronto per il consumo.

Con la dizione "pronto per il consumo" si intende un prodotto immediatamente consumabile, non appena aperta la confezione.

Ulteriore oggetto della presente invenzione è un procedimento per la preparazione del prodotto alimentare a base di prodotti ittici caratterizzato dal prevedere i seguenti passaggi:

- a) trattamento di cottura del prodotto ittico;
- b) mescolamento del prodotto ittico trattato con eventuali ulteriori ingredienti;
- c) trattamento di cottura del supporto;
- d) posizionamento del prodotto ottenuto al passaggio b) sul supporto trattato nel precedente passaggio;
- e) inserimento del prodotto finito in un involucro e confezionamento del prodotto finito in atmosfera modificata;
- f) posizionamento del prodotto confezionato in una struttura che prevede almeno un alloggiamento.

La struttura può prevedere poi almeno due alloggiamenti. Ogni alloggiamento può contenere un prodotto alimentare secondo la presente invenzione di uguale composizione, singolarmente confezionato in atmosfera modificata, oppure ogni alloggiamento può contenere prodotti alimentari secondo la presente invenzione di differente composizione, singolarmente confezionati in atmosfera modificata.

La struttura può prevedere oltre agli alloggiamenti per il prodotto alimentare secondo la presente invenzione, anche ulteriori differenti alloggiamenti.

Negli ulteriori differenti alloggiamenti previsti nella struttura possono essere inseriti condimenti confezionati a parte e/o il materiale necessario per il consumo come tovagliolo di carta e posate usa e getta, confezionati a parte.

In particolare il prodotto alimentare a base di prodotti ittici secondo la presente invenzione prevede almeno un prodotto ittico su un supporto comprendente amidi e verdure.

Preferibilmente il prodotto alimentare a base di prodotti ittici secondo la presente invenzione prevede un confezionamento in un'atmosfera modificata



costituita da una miscela binaria o terziaria di gas scelti tra ossigeno, azoto e anidride carbonica.

Ancora più preferibilmente tale atmosfera modificata è costituita da una miscela di gas costituita da ossigeno, azoto e anidride carbonica.

Il prodotto alimentare a base di prodotti ittici secondo la presente invenzione prevede almeno un prodotto ittico prevalentemente scelto tra i prodotti ittici del Mediterraneo, in particolare gamberi, tonno, coda di rospo o pescatrice, salmone, pesce spada, acciughe, branzino, orata, scorfano, gallinella, vongole, sgombero, alici, ecc.

Il prodotto alimentare a base di prodotti ittici secondo la presente invenzione prevede un supporto comprendente amidi che possono essere cereali, in particolare grano, riso e orzo.

Preferibilmente gli amidi possono essere costituiti da pasta di farina di semola di grano duro, come per esempio spaghetti, pasta risone, ecc. o da riso di tipo italiano come per esempio il riso Carnaroli.

Il prodotto alimentare a base di prodotti ittici secondo la presente invenzione prevede un supporto comprendente verdure che possono essere scelte tra erbe, melanzane, insalate, ecc.

Il prodotto alimentare a base di prodotti ittici secondo la presente invenzione può prevedere inoltre la presenza di condimenti semplici o complessi, verdure, preparati a base di verdure.

In particolare i condimenti semplici possono essere scelti tra olio, limone e/o soia, emulsionato di olio e limone, salsa di soia in olio di oliva extra vergine, mentre i condimenti "complessi" possono essere scelti tra salsa di olive, caponatina di melanzane, pesto con i pinoli tostati, ecc.

Ulteriori ingredienti possono essere sale, pepe, aceto, basilico, zucchero, olive nere, peperoncino, capperi, pinoli, frutta come per esempio uvetta e arancia, parmigiano, pangrattato, prezzemolo, aglio, ecc.

Le verdure possono essere scelte tra foglie di lattuga o di qualsiasi altro tipo di insalata, pomodoro, carote, zucchine, porro, erbe, cipolla, sedano, ecc.

In particolare, il prodotto alimentare a base di prodotti ittici secondo la presente invenzione può prevedere, all'interno della stessa struttura in cui viene posizionato una volta confezionato in atmosfera modificata, l'inserimento di bustine contenenti i

condimenti, quali emulsionato di olio e limone, salsa di soia in olio di oliva extra vergine.

Il prodotto alimentare a base di prodotti ittici secondo la presente invenzione può eventualmente contenere, all'interno della stessa struttura in cui viene posizionato una volta confezionato in atmosfera modificata, anche il materiale necessario per il consumo quali per esempio tovagliolo di carta e posate usa e getta.

Oltre al confezionamento in atmosfera modificata, il prodotto confezionato deve essere conservato fino all'atto del consumo a una temperatura (T) inferiore a 4-5°C.

In particolare, il procedimento per la preparazione del prodotto ittico secondo la presente invenzione prevede un trattamento di cottura del prodotto ittico che può essere scelto tra bollitura, scottatura, cottura a vapore, scottatura con olio bollente e/o marinatura.

Quindi il prodotto ittico cotto può essere miscelato con eventuali ulteriori ingredienti.

In particolare, il procedimento per la preparazione del prodotto ittico secondo la presente invenzione prevede un trattamento di cottura del supporto che può essere un trattamento di bollitura.

Quindi il prodotto ottenuto al termine del passaggio b) viene unito al supporto scelto e trattato al passaggio c).

L'utilizzo combinato di olio, limone e soia, piuttosto che della sola soia, ingentilisce il gusto del prodotto a base di prodotti ittici secondo la presente invenzione, eliminando gli aspetti negativi legati all'uso della soia e introducendo invece i sapori puliti e semplici della tradizione mediterranea, quali appunto il sapore di olio e limone, che ben si accompagnano con gli amidi, le verdure ed il pesce.

La sostituzione delle alghe con verdura e altri condimenti tipicamente mediterranei (come per esempio pomodoro e salsa di olive, la caponatina di melanzane piuttosto che il pesto con i pinoli tostati, le foglie di lattuga e quant'altro), completano l'armoniosità del gusto del prodotto alimentare a base di prodotti ittici secondo la presente invenzione.

Inoltre sostituendo le "basi" di tipico riso giapponese con svariati tipi di amidi, come cereali quali orzo, riso italiano, per esempio tipo "Carnaroli", e grano, in particolare qualsiasi formato di pasta di farina di semola di grano duro,



dallo spaghetti al risone, si è completato e rifinito il prodotto.

Infatti, le ricette che sono state utilizzate per realizzare il cosiddetto sushi mediterraneo meritano una particolare attenzione. Esse sono, con alcune varianti, ricette presenti nella tradizione regionale della cucina italiana, in particolare fanno parte della cucina tradizionale delle regioni italiane bagnate dal mare.

Pertanto la fragranza delle verdure, unita al pesce più equilibrato e più buono del mondo, qual è il pesce del Mar Mediterraneo fanno in modo che il sushi mediterraneo sia un prodotto unico e particolare, con una osmosi di sapori e calorie difficilmente raggiungibile in altri prodotti e certamente non presente nel sushi giapponese.

Anche il salmone, pur non essendo un pesce del Mediterraneo, consente di ottenere un prodotto che soddisfa tali requisiti.

La scelta della conservazione con metodica in atmosfera modificata consente di ottenere i seguenti vantaggi: ottenere un prodotto che è estremamente vicino ai presupposti di un prodotto fresco, ottenere un prodotto pronto per il consumo, mantenere nel tempo la conformazione/struttura del prodotto

Vantaggio del prodotto secondo la presente invenzione è di essere un prodotto che, con gli attuali mezzi distributivi, può essere collocato sul mercato con una "vita residua" di circa sette giorni.

Ulteriore vantaggio del prodotto alimentare secondo la presente invenzione è quindi, oltre al prolungamento della vita conservativa, anche una riduzione delle perdite economiche e una facile distribuzione anche a grandi distanze, mettendo in commercio prodotti di alta qualità.

Come precedentemente indicato, la scelta della conservazione in atmosfera modificata è fondamentale per ottenere il prodotto alimentare secondo la presente invenzione.

La maggior parte dei microrganismi richiede la presenza di O_2 per il proprio sviluppo. Esistono tuttavia altri microrganismi per i quali l' O_2 è tossico e che pertanto in presenza di ossigeno non si sviluppano. La differenza fondamentale tra questi due gruppi di microrganismi, detti aerobi ed anaerobi, risiede principalmente nella presenza o meno di particolari enzimi detti superossidodismutasi e catalasi, enzimi presenti nei microrganismi aerobi e assenti negli anaerobi.

Esistono poi altri microrganismi detti aerobi-anaerobi facoltativi, i quali si possono sviluppare indifferentemente in presenza o assenza di O_2 .

Infine un quarto gruppo di microrganismi detto microaerofilo richiede per il proprio sviluppo piccole quantità di O_2 .

E' evidente che a seconda del tipo di microrganismo che si sospetta possa svilupparsi nell'uno o nell'altro alimento e a seconda del ciclo di produzione dell'alimento stesso (cottura, sterilizzazione, ecc....) si dovrà individuare il corretto rapporto tra i gas che costituiranno l'atmosfera modificata. Si opterà per una maggiore o minore presenza di quei gas che sfavoriscono lo sviluppo del microrganismo stesso.

Parecchi sono i gas che possono essere utilizzati per modificare la composizione dell'atmosfera a contatto con l'alimento, ma fra questi quelli maggiormente utilizzati sono CO_2 , N_2 e O_2 che sono anche i gas presenti nell'atmosfera in cui viviamo.

La CO_2 è un gas con spiccato effetto batteriostatico e battericida e l'effetto inibente sui microrganismi è influenzato da un gran numero di cofattori fra i quali si possono menzionare:

- a) la pressione parziale del gas e la sua concentrazione;
- b) il volume dello spazio che circonda l'alimento nell'interno del contenitore;
- c) la temperatura di conservazione;
- d) l'acidità e l' a_w del prodotto;
- e) la carica microbica iniziale dei prodotti e la fase di sviluppo dei microrganismi.

Tra i cofattori menzionati quello che collabora maggiormente all'ottenimento di un prodotto ben conservato è la temperatura. La CO_2 esplica la sua funzione massima a temperature prossime agli $0^\circ C$.

L'azoto (N_2) non riveste importanza dal punto di vista microbiologico, ma, essendo antagonista dell' O_2 , ritarda l'autossidazione dei grassi e l'irrancidimento. Inoltre non essendo solubile in acqua rimane libero ed evita l'afflosciamento del contenitore.

L'ossigeno, come detto in precedenza, è totalmente tossico per alcuni microrganismi, mentre favorisce lo sviluppo di altri. Diventa pertanto molto difficile e allo stesso tempo fondamentale scegliere il valore corretto di O_2 da lasciare nell'area interna della confezione.



La conservazione in atmosfera modificata presenta quindi in generale sia vantaggi sia svantaggi rispetto alla conservazione in atmosfera normale. I vantaggi sono il prolungamento della vita conservativa, una riduzione delle perdite economiche e una facile distribuzione anche a grandi distanze, mettendo in commercio prodotti di alta qualità.

Gli svantaggi di tale tecnica di conservazione sono legati ad un aumento dei costi di produzione, alla necessità di controllare in modo rigido la temperatura di conservazione, alla necessità di formulare miscele gassose diverse a seconda dell'alimento e alla necessità di utilizzare tecniche e macchine particolari.

Questi brevi cenni alle problematiche microbiologiche che si incontrano nella conservazione degli alimenti mette in evidenza la difficoltà di identificare "un'atmosfera modificata unica" che possa soddisfare la conservazione di un prodotto variegato come quello secondo la presente invenzione.

Inoltre, proprio a causa di tali difficoltà e soprattutto a causa delle caratteristiche particolari dei prodotti ittici, è importante sottolineare che esistono disposizioni per cui non viene concessa l'autorizzazione all'utilizzazione della

conservazione in atmosfera modificata per prodotti ittici crudi e refrigerati, che non subiscano successivamente processi di cottura.

Come precedentemente indicato si è individuato che l'atmosfera modificata più idonea per la conservazione del prodotto alimentare secondo la presente invenzione è la seguente

Sono state, infatti, effettuate alcune prove e i valori dei gas utilizzati e i corrispondenti risultati organolettici sono di seguito riportati:

Esempio 1

O₂ 5% CO₂ 40% N₂ 55%

Si rilevano segni di spegnimento di consistenza a carico generalizzato dei prodotti ittici, i supporti mantengono aspetto gradevole, odore confuso e uniforme.

Non commerciabile.

Esempio 2

CO₂ 40% N₂ 60%

Visivamente accettabile, odore confuso e uniforme, consistenza prodotti ittici buona, consistenza supporti sufficiente, sapore accettabile.

Esempio 3

CO₂ 30% N₂ 70%

Visivamente accettabile, odore confuso e uniforme, consistenza prodotti ittici ottima, consistenza supporti ottima, sapore prossimo al prodotto fresco.

Esempio 4

O₂ 10% CO₂ 40% N₂ 50%

Visivamente accettabile, odore confuso e uniforme, consistenza prodotti ittici ottima, consistenza supporti ottima, sapore sufficiente.

Come già indicato in precedenza, il prodotto alimentare a base di prodotti ittici secondo la presente invenzione deriva dal sushi tradizionale giapponese modificandone alcuni ingredienti e modalità di produzione.

Come già descritto il sushi tradizionale giapponese è costituito da una parte di riso semplicemente bollito in abbinamento a prodotti ittici (quasi esclusivamente pesce) crudi.

Il prodotto alimentare a base di prodotti ittici secondo la presente invenzione mantiene questo abbinamento e nelle seguenti ricette si indica con "supporto" la parte di prodotto alimentare da accompagnare ai "prodotti ittici" e con "condimenti" le salse per la guarnitura finale prima del consumo.

SUPPORTO: riso e pesto

Ingredienti	Quantità	Trattamento	Condimento/aggiunte
Riso Carnaroli	1 kg	Bollitura 15'	
			Zucchero 50 g
			Sale 25 g
			Aceto 150 g
Pesto			Sovrapposto alla base di riso
Basilico	Quanto basta	Mondatura/taglio	
Pepe	Quanto basta	Macinatura	
olio ex.verg.	Quanto basta	tale e quale	
Pinoli	Quanto basta	Tritatura	
Sale	Quanto basta	tale e quale	

SUPPORTO: orzo perlato

Ingredienti	Quantità	Trattamento	Condimento/aggiunte
Orzo	1 kg	Bollito in brodo vegetale (sedano, carota, cipolla)	
Carote	quanto basta	Mondatura/taglio a cubetti	Mescolato all'orzo
Zucchine	quanto basta	Mondatura/taglio a cubetti	Mescolato all'orzo
Porri		Mondatura/taglio	Mescolato all'orzo
			Il tutto con olio extra vergine di oliva q.b., parmigiano 50 g, sale q.b., pepe q.b.

SUPPORTO: pasta risone

Ingredienti	Quantità	Trattamento	Condimento/aggiunte
Pasta risone	1 kg	Bollito in brodo vegetale (sedano, carota, cipolla)	Mescolato alla pasta risone
Polpa pomodoro	Quanto basta	Mondatura/taglio o a cubetti	Mescolato alla pasta risone
Capperi dissalati	3° g	Tritatura	Mescolato alla pasta risone
Olive nere	50 g	Tritatura	Mescolato alla pasta risone
Concentrato pomodoro	3 cucchiaini		Mescolato alla pasta risone
Peperoncino	Quanto basta	Tritatura	Mescolato alla pasta risone



SUPPORTO: riso e caponatina di verdure

Ingredienti	Quantità	Trattamento	Condimento/aggiunte
Riso Carnaroli	1 kg	Bollitura 15'	
			Zucchero 50 g
			Sale 25 g
			Aceto 150 g
Zucchine	100 g	Il tutto sminuzzato e saltato in padella con olio extra vergine di oliva	Il tutto unito al riso
Cipolla	20 g		
Polpa pomodoro	10 g		
Olive	2		
Costa sedano			
	Quanto basta		
Capperi neri	Quanto basta		
Pinoli tostati	Quanto basta		
Uvetta	Quanto basta		
Basilico	5 foglie		
Colla di pesce	3 g	Stemperata in acqua	Unito a quanto sopra
Salsa agrodolce	1 cucchiaino di zucchero + ½ cucchiaino vino bianco		Unito a quanto sopra

SUPPORTO: riso con confettura di pomodoro

Ingredienti	Quantità	Trattamento	Condimento/aggiunte
Riso Carnaroli	1 kg	Bollitura 15'	
			Zucchero 50 g
			Sale 25 g
			Aceto 150 g
Pomodoro confettura		Polpa di pomodoro cotta al forno a 40°C per 3 ore condita con olio extra vergine d'oliva, aglio tritato, sale grosso, zucchero a velo	Per ogni supporto un pezzetto di pomodoro

SUPPORTO: erbe per involtino di acciughe marinate

Ingredienti	Quantità	Trattamento	Condimento/aggiunte
Erbette in foglia	Secondo necessità	Bollitura in acqua salata (10'') con successivo raffreddamento in acqua con ghiaccio	Pangrattato, parmigiano, capperi tritati, prezzemolo tritato, aglio tritato, pinoli tostiti tritati, sale e pepe

PRODOTTI ITTICI

tipo	Trattamento	Condimento/aggiunte
Gambero	Passato in acqua bollente	
Tonno	Saltato in padella con olio extra vergine d'oliva	
Coda di rospo, pescatrice	Cottura al vapore	
Salmone	Marinatura (per 1 kg di pesce 125 g zucchero + 105 g sale per min.48 ore)	Pepe, erbe aromatiche
Acciughe	Marinatura in aceto, limone, vino bianco	Pepe, sale
Pesce spada	Fresco	

CONDIMENTI

Tipo	Ingredienti	Quantità	Utilizzo
Limonette in bustina	Limone	250 cc	Caponatina + gambero Riso e pesto + pescatrice/coda di rospo Riso + pomodoro confettura + pesce spada Erbette + acciughe
	Olio extra vergine d'oliva	750 cc	
Olio e soia in bustina	Salsa di soia	250 cc	Orzo + salmone Pasta risone + tonno
	Olio extra vergine d'oliva	750 cc	

E' evidente per quanto precedentemente esposto che anche il tipo di confezione che viene utilizzata per il prodotto alimentare a base di prodotti ittici della presente invenzione è molto importante.

Caratteristica fondamentale della confezione è di essere impermeabile alla miscela di gas ritenuta idonea per la miglior conservazione del prodotto, in modo tale che l'atmosfera modificata inserita al momento del confezionamento del prodotto alimentare secondo la presente invenzione, rimanga assolutamente invariata fino al momento del consumo. Ciò comporta l'adozione di materiali specifici per caratteristiche tecniche e idonei a venire in contatto con prodotti alimentari al fine di soddisfare la normativa vigente sul confezionamento di prodotti destinati al consumo umano.

Si prevede l'utilizzo di un involucro separato per ogni tipo di sushi mediterraneo al fine di non creare quelle mescolanze di odori che ne comprometterebbero la specificità del sapore.

In accordo con questo tipo di soluzione, ogni tipo di sushi mediterraneo è pertanto contenuto in un suo proprio involucro, confezionato in atmosfera modificata, e alloggiato in una struttura che prevede almeno un alloggiamento per il prodotto alimentare

secondo la presente invenzione e che può anche prevedere ulteriori differenti alloggiamenti.

Il materiale che costituisce l'involucro in cui il prodotto alimentare secondo la presente invenzione può essere confezionato in atmosfera modificata, può essere per esempio un copolimero di cloruro di vinilidene (PVDC), mentre il materiale di chiusura della vaschetta involucro può essere un film di PVDC.



Ing. Barzanò & Zanardo Milano S.p.A.

RIVENDICAZIONI

1. Prodotto alimentare a base di prodotti ittici, caratterizzato dal fatto di comprendere almeno un prodotto ittico su un supporto comprendente amidi e/o verdure, tale prodotto alimentare essendo confezionato in atmosfera modificata, pronto per il consumo.

2. Prodotto alimentare secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal prevedere almeno un prodotto ittico su un supporto comprendente amidi e verdure.

3. Prodotto alimentare secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal prevedere un confezionamento in un'atmosfera modificata costituita da una miscela binaria o terziaria di gas scelti tra ossigeno, azoto e anidride carbonica.

4. Prodotto alimentare secondo la rivendicazione 3, caratterizzato dal fatto che l'atmosfera modificata è costituita da una miscela di gas costituita da ossigeno, azoto e anidride carbonica.

5. Prodotto alimentare secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che esso comprende almeno un prodotto ittico scelto prevalentemente tra prodotti ittici del Mediterraneo,

in particolare gamberi, tonno, coda di rospo o
pescatrice, salmone, pesce spada, acciughe, branzino,
orata, scorfano, gallinella, vongole, sgombro, alici.

6. Prodotto alimentare secondo la
rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che gli
amidi sono cereali, in particolare grano, riso e
orzo.

7. Prodotto alimentare secondo la
rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che gli
amidi sono scelti tra pasta di farina di semola di
grano duro, come per esempio spaghetti, pasta risone,
ecc. e riso di tipo italiano come per esempio il riso
Carnaroli.

8. Prodotto alimentare secondo la
rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che esso
prevede un supporto comprendente verdure che possono
essere scelte tra erbe, melanzane, insalate.

9. Prodotto alimentare secondo la
rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che esso
prevede la presenza di condimenti semplici o
complessi, verdure, preparati a base di verdure.

10. Prodotto alimentare secondo la
rivendicazione 9, caratterizzato dal fatto che i
condimenti semplici sono scelti tra olio, limone e/o

soia, emulsionato di olio e limone, salsa di soia in olio di oliva extra vergine.

11. Prodotto alimentare secondo la rivendicazione 9, caratterizzato dal fatto che i condimenti complessi sono scelti tra salsa di olive, caponatina di melanzane, pesto con i pinoli tostati.

12. Prodotto alimentare secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto di comprendere ulteriori ingredienti quali sale, pepe, aceto, basilico, zucchero, olive nere, peperoncino, capperi, pinoli, frutta come per esempio uvetta e arancia, parmigiano, pangrattato, prezzemolo, aglio.

13. Prodotto alimentare secondo la rivendicazione 9, caratterizzato dal fatto che le verdure sono scelte tra foglie di lattuga o di qualsiasi altro tipo di insalata, pomodoro, carote, zucchine, porro, erbe, cipolla, sedano.

14. Prodotto alimentare secondo la rivendicazione 1, caratterizzato dal fatto che il prodotto confezionato in atmosfera modificata è conservato fino all'atto del consumo a una temperatura (T) inferiore a 4-5°C.

15. Procedimento per la preparazione del prodotto alimentare a base di prodotti ittici secondo

una qualsiasi delle precedenti rivendicazioni, caratterizzato dal prevedere i seguenti passaggi:

- a) trattamento di cottura del prodotto ittico;
- b) mescolamento del prodotto ittico trattato con eventuali ulteriori ingredienti;
- c) trattamento di cottura del supporto;
- d) posizionamento del prodotto ottenuto al passaggio b) sul supporto trattato nel precedente passaggio;
- e) inserimento del prodotto finito in un involucro e confezionamento del prodotto finito in atmosfera modificata;
- f) posizionamento del prodotto confezionato in una struttura che prevede almeno un alloggiamento.

16. Procedimento secondo la rivendicazione 15, caratterizzato dal fatto che il trattamento di cottura del prodotto ittico è scelto tra bollitura, scottatura, scottatura con olio bollente, cottura a vapore e/o marinatura.

17. Procedimento secondo la rivendicazione 15, caratterizzato dal fatto che il trattamento di cottura del supporto è un trattamento di bollitura.



18. Procedimento secondo la rivendicazione 15, caratterizzato dal fatto che la struttura prevede almeno due alloggiamenti.

19. Procedimento secondo la rivendicazione 18, caratterizzato dal fatto che ogni alloggiamento contiene un prodotto alimentare a base di prodotti ittici, comprendente almeno un prodotto ittico su un supporto comprendente amidi e/o verdure, di uguale composizione, singolarmente confezionato in atmosfera modificata.

20. Procedimento secondo la rivendicazione 18, caratterizzato dal fatto che ogni alloggiamento contiene un prodotto alimentare a base di prodotti ittici, comprendente almeno un prodotto ittico su un supporto comprendente amidi e/o verdure, di differente composizione, singolarmente confezionato in atmosfera modificata.

21. Procedimento secondo la rivendicazione 15, caratterizzato dal fatto che la struttura prevede ulteriori differenti alloggiamenti.

22. Procedimento secondo la rivendicazione 21, caratterizzato dal fatto che negli ulteriori differenti alloggiamenti previsti nella struttura vengono inseriti condimenti confezionati a parte, quali bustine contenenti condimenti, come emulsionato

di olio e limone, salsa di soia in olio di oliva
extra vergine, e/o il materiale necessario per il
consumo come tovagliolo di carta e posate usa e
getta, confezionati a parte.

Ing.Barzanò & Zanardo Milano S.p.A.

I MANDATARI
(firma)



(per sé e per gli altri)

DEG

